



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MASOOR DAL

- 1 bardak kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
- 1 acı sivri biber
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 ufak ham mango,
- 1 tepelime tatlı kaşığı çörekotu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı çemen
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 fiske şeker

Mercimeği üzerini iki parmak geçecek kadar suda tuz ve zerdeçal ile haşlayın. Mercimek dağılacak kadar haşlanmalı ve biraz suluca kalmalıdır. Derince bir tavada yağı ısıtın ve bütün yeşil biber ile baharatları ekleyin. Birkaç saniye çevirip yeşil ham mangoyu kuhuğunu soymadan dilimleyerek ilave edin. Bir dakika daha çevirin ve haşlanmış mercimeği suyuyla birlikte üstüne boca edin. Bir fiske şeker koyun ve tuzunu ayarlayın. Mango biraz yumuşayınca kadar en fazla 5-10 dakika pişirin. Kıvamın suluca bir yemek veya koyu bir çorba gibi olması tavsiye ederim.